NÚMEROS DE FABRICACIÓN:

9300100
9300102
9300104
9300106
9300108
9300116
9300118
9300120
9300124
9300125

Antunes Foodservice Equipment

DIVISION OF A.J. ANTUNES & CO. · ISO 9001 CERTIFIED

A BRAND OF A.J. ANTUNES & CO.

roundup

ANTUNES FOODSERVICE EQUIPMENT

SISTEMA PARA HOT DOGS

Modelo HDH

Serie 9300100

P/N 1010736SPA Rev. D 06/05
Transcribed from 1010736 Rev. B 06/05

Manual del propietario

CONTENIDO

Información del propietario.....2
Generalidades 2
Información de garantía 2
Servicio/asistencia técnica 3
Información importante de seguridad.....3
Especificaciones 5
Capacidades eléctricas nominales.....5
Configuraciones de cable eléctrico y enchufe 5
Capacidades 5
Dimensiones.....6
Instalación.....7
Desempaque 7
Preparación del equipo 7
Operación.....8
Instrucciones de operación 8
Botón de restablecimiento de límite alto 8
Mantenimiento 9
Mantenimiento 9
Solución de problemas.....10
Diagrama de cableado 10
Piezas de repuesto.....11
Rejillas y cestas del HDH-3..... 13
Rejillas del HDH-3DR..... 14
HDH-3DR (Núm. fab. 9300125 SOLAMENTE)..... 15
Garantía limitada .....Tapa posterior

INFORMACIÓN DEL PROPIETARIO

Generalidades

El sistema para hot dogs Roundup vaporiza rápidamente salchichas y panes para mantenerlos preparados a la temperatura listos para comer, con sólo girar una perilla de control del termostato. El Modelo HDH-3 es para salchichas y panes. El Modelo HDH-3DR es para un mayor número de salchichas (sin panes).

El diseño con tapa superior ayuda a retener el calor dando a la vez acceso rápido a la comida. Se incluye un termostato de límite alto para mayor seguridad.

Este manual indica los procedimientos de seguridad, instalación y funcionamiento del sistema para hot dogs. Recomendamos leer toda la información contenida en este manual antes de instalar y operar la unidad.

El sistema para hot dogs está fabricado con los mejores materiales disponibles y su montaje se realiza según las normas de calidad estrictas de Roundup. Esta unidad ha sido sometida a prueba en la fábrica para asegurar su funcionamiento fiable y sin problemas.

Warranty Information

Lea el texto completo de la garantía limitada de este manual.

Si la unidad llega dañada, diríjase a la empresa de transportes inmediatamente y presente un reclamo por daños. Guarde todo el material de empaque al presentar un reclamo. Los reclamos de daños durante el flete son de responsabilidad del comprador y **no están** cubiertos bajo la garantía.

La garantía **no** se extiende a:

- Daños causados en el envío o daños resultantes del uso indebido.
- Instalación del servicio eléctrico.
- Mantenimiento normal como se indica en este manual.
- Falla del funcionamiento resultante del mantenimiento indebido.
- Daño causado por abuso o manipulación descuidada.
- Daños por humedad en los componentes eléctricos.
- Daños por alterar, retirar o cambiar algún control prefijado o dispositivo de seguridad.

¡IMPORTANTE! Conserve estas instrucciones para futura referencia.
Si la unidad cambia de dueño, compruebe que el equipo vaya acompañado de este manual.

INFORMACIÓN DEL PROPIETARIO (continuación)

Servicio/asistencia técnica

Si tiene algún problema con la instalación u operación de la unidad, diríjase a la Agencia de Servicio Autorizado local de Roundup.

Complete la información más abajo y téngala a mano al llamar a la agencia de servicio autorizado para recibir asistencia. El número de serie está en la placa de especificación ubicada en la unidad.

Comprado en: _____

Fecha de compra: _____

Núm. de modelo: _____

Núm. de serie: _____

Núm. de Fab.: _____

Consulte el directorio de agencias de servicio incluido con la unidad.

Agencia de Servicio Autorizado

Nombre: _____

Núm. de teléfono: _____

Dirección: _____

Use solamente repuestos genuinos Roundup en esta unidad. El uso de repuestos que no sean los suministrados por el fabricante anulará la garantía. Su Agencia de Servicio Autorizado ha recibido capacitación de fábrica y tiene un inventario completo de repuestos para este aparato.

También puede dirigirse a la fábrica en los EE.UU. y Canadá llamando al **1-800-253-2991** o al **630-784-1000** si no puede ubicar a la agencia de servicio autorizado local.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

A lo largo de este manual, encontrará las siguientes palabras de seguridad y símbolos que significan importantes aspectos de seguridad referentes al funcionamiento o mantenimiento del equipo.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

ADVERTENCIA GENERAL. Indica información importante para el funcionamiento correcto del equipo. Si no se observan puede ocasionar daños al equipo y/o lesiones físicas graves o fatales.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

ADVERTENCIA ELÉCTRICA. Indica información relacionada con posibles peligros de choque. Si no se observan puede ocasionar daños al equipo y/o lesiones físicas graves o fatales.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

PRECAUCIÓN GENERAL. Indica información importante para el funcionamiento correcto del equipo. Si no se observa puede ocasionar daños al equipo.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA DE SUPERFICIE CALIENTE. Indica información importante para el funcionamiento del equipo y las piezas. Si no se observa la precaución podría ocasionar lesiones físicas.

Además de las advertencias y precauciones de este manual, use las pautas siguientes para operar la unidad en forma segura.

- Lea todas las instrucciones antes de usar el equipo.
- Para su seguridad, el equipo cuenta con un conector adecuado de cable a tierra. No trate de pasar por alto este conector a tierra.
- Instale o ubique el equipo solamente para el uso al cual está destinado como se describe en el manual. No use agentes químicos corrosivos en este equipo.
- No haga funcionar este equipo si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente, o si se ha dañado o caído.
- Este equipo debe recibir servicio solamente del personal capacitado. Diríjase al centro de servicio autorizado de Roundup más cercano para ajustes y reparaciones.
- No bloquee ni cubra ninguna abertura de la unidad.
- No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
- Mantenga el cable alejado de las superficies calentadas.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador.

Las advertencias y precauciones siguientes aparecen a lo largo de este manual y deben observarse con cuidado.

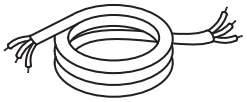
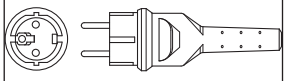
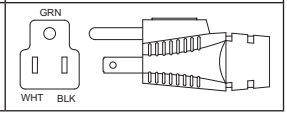
- **Apague la unidad, desconecte la fuente de alimentación y deje que se enfríe la unidad antes de dar servicio o mantenimiento a la misma.**
- **Los procedimientos de este capítulo pueden incluir el uso de productos químicos. Estos productos químicos se destacarán con letra negrita seguida de la abreviatura de la norma de comunicación de peligros (HCS, Hazard Communication Standard). Consulte el Manual de la Norma de comunicación de peligros para obtener las hojas de datos de seguridad de materiales que correspondan (Material Safety Data Sheet, MSDS).**
- **La unidad debe conectarse a tierra según los códigos eléctricos locales para evitar la posibilidad de choque eléctrico. Necesita un receptáculo conectado a tierra con líneas eléctricas separadas, protegidas por fusibles o disyuntor de capacidad nominal correcta.**
- **Todas las conexiones eléctricas deben estar de acuerdo con los códigos eléctricos locales y cualquier otro código aplicable.**
- **ADVERTENCIA, PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO. SI NO SE SIGUEN ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍA OCASIONAR LESIONES SERIAS O FATALES.**
  - **Este aparato necesita conexión a tierra.**
  - **No modifique el enchufe del cable de alimentación eléctrica. Si no encaja en el receptáculo, pida a un electricista capacitado que instale un receptáculo adecuado.**
  - **No use un cable de extensión con este aparato.**
  - **Confirme con un electricista capacitado si tiene alguna duda en cuanto a la conexión a tierra correcta de este aparato.**
- **Este equipo debe instalarse para cumplir con el código básico de plomería de Building Officials and Code Administration, Inc. (BOCA) y el Manual de higiene del servicio de comidas de la Administración de Alimentos y Fármacos (Food and Drug Administration, FDA).**
- **No limpie este aparato con un chorro de agua.**
- **No use limpiadores ni materiales abrasivos. El uso de éstos puede ocasionar daños al acabado de acero inoxidable.**
- **Los agentes limpiadores con cloruros y fosfatos (p. ej. blanqueador, desgrasadores o detergentes) podrían causar daño permanente al equipo de acero inoxidable. El daño generalmente es en forma de decoloración, opacamiento del acabado superficial del metal, horadaciones, huecos, agujeros o grietas. Este daño es permanente y no está cubierto por la garantía.**
- **Se recomiendan los consejos siguientes para el mantenimiento del equipo de acero inoxidable.**
  - **Siempre use un paño suave y húmedo para limpiar, enjuagar con agua limpia y secar. Cuando sea necesario, siempre frote en la dirección de las líneas de pulido del metal.**
  - **La limpieza de rutina debe realizarse todos los días con jabón, detergente de amoníaco y agua.**
  - **Las manchas deben limpiarse con esponja y una solución de vinagre, según se necesite.**
  - **Las marcas de dedos y otras marcas deben frotarse con agua y jabón.**
  - **Las manchas de agua dura deben limpiarse con esponja y una solución de vinagre.**

ESPECIFICACIONES

Capacidades eléctricas nominales

Núm. de Fab.	Voltaje	Vatios	Amperios	Hertzios
9300100	120	1000	8.3	50/60
9300102	230	1000	4.3	50/60
9300104	230	1000	4.3	50/60
9300106	120	1000	8.3	50/60
9300108	230	1000	4.3	50/60
9300116	230	1000	4.3	50/60
9300118	120	1000	8.3	50/60
9300120	230	1000	4.3	50/60
9300124	120	1000	8.3	50/60
9300125	230	1000	4.3	50/60

Configuraciones de cable eléctrico y enchufe

Letra de código*	Descripción	Configuración
C	Cable comercial	
(H)C	CEE 7/7, 16 Amperios, 250 VCA Ensamblaje solamente	
(C)F	5-15P, 15 Amperios, 120 VCA, sin seguro.	

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

Todas las conexiones eléctricas deben estar de acuerdo con los códigos eléctricos locales y cualquier otro código aplicable.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO. SI NO SE SIGUEN LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL PODRÍA OCASIONAR LESIONES SERIAS O FATALES.

- **Este aparato necesita conexión a tierra.**
- **No modifique el enchufe del cable de alimentación eléctrica. Si no encaja en el receptáculo, pida a un electricista capacitado que instale un receptáculo adecuado.**
- **No use un cable de extensión con este aparato.**
- **Confirme con un electricista capacitado si tiene alguna duda en cuanto a la conexión a tierra correcta de este aparato.**

Capacidades

AGUA

5.6 litros (7 cuartos de galón) en la bandeja de agua

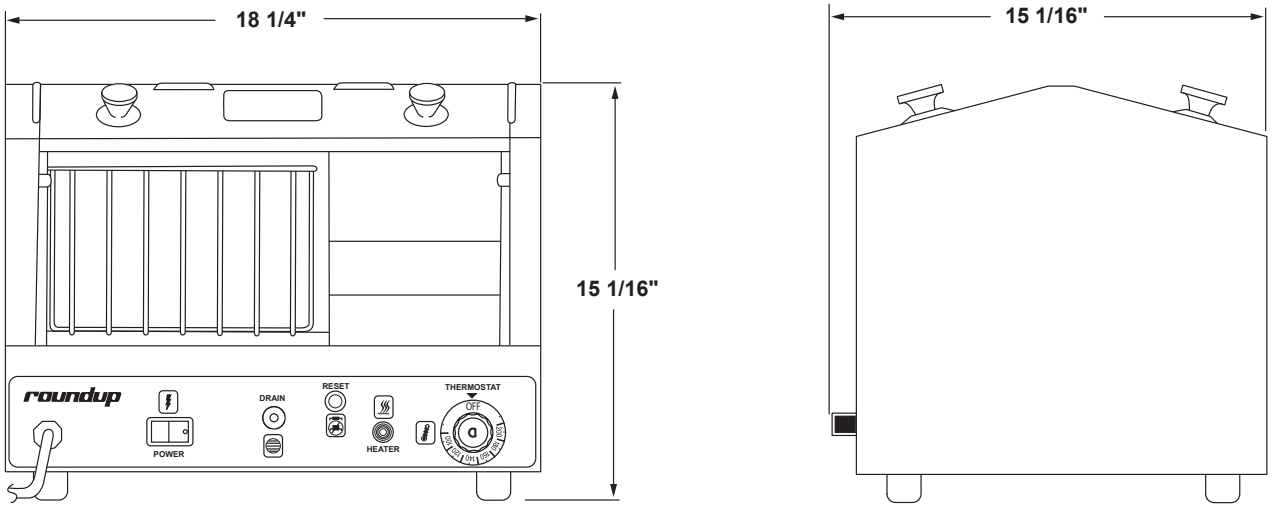
ALIMENTOS
(Sólo producto refrigerado–No congelado)

HDH-3: Hasta 33 salchichas de tamaño estándar (18 cm [7 pulgadas]) en la rejilla para salchichas; hasta 24 panes de tamaño estándar para hot dog en la cesta.

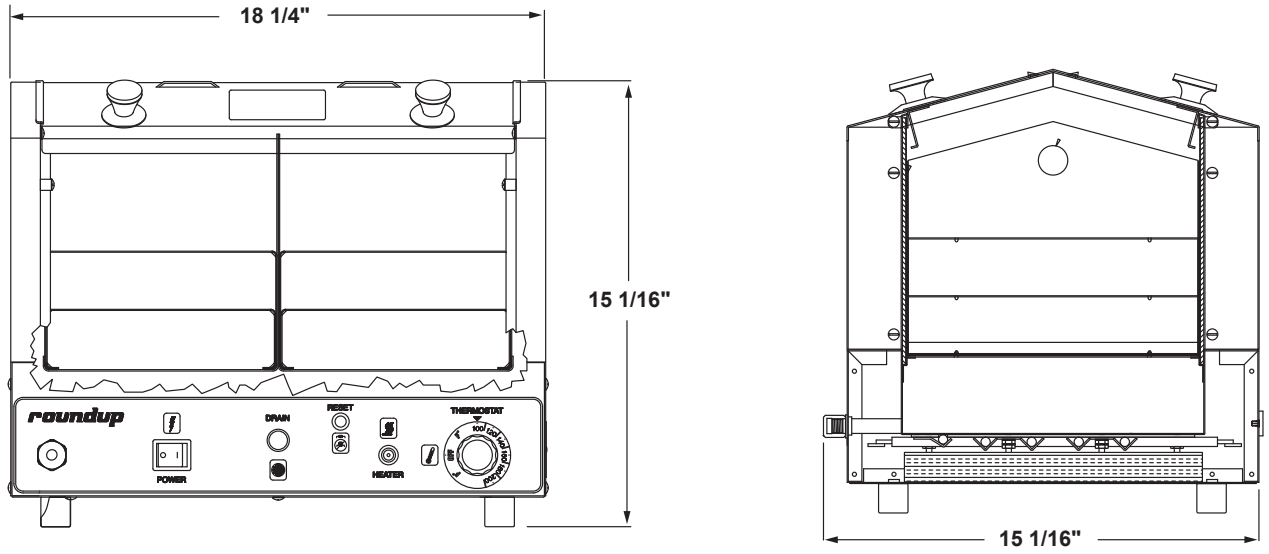
HDH-3DR: Hasta 66 salchichas de tamaño estándar (18 cm [7 pulgadas]) en las rejillas para salchichas.

Dimensiones

HDH-3



HDH-3DR



INSTALACIÓN

Desempaque

1. Retire la unidad y todos los materiales de empaque de la caja de envío.

2. Abra la caja grande. Retire todos los materiales de empaque y protecciones de la unidad y las piezas.

NOTA: Si faltan componentes o están dañados, diríjase a A.J. Antunes & Co. INMEDIATAMENTE llamando al 1-800-253-2991 (línea gratis en los EE.UU. y Canadá) o al 630-784-1000.

3. Lave todos los componentes en agua y jabón. Limpie todas las superficies de la unidad con un paño húmedo caliente.

NOTA: No use un paño mojado que gotee. Estrújelo antes de usarlo.

4. Instale los componentes en la unidad.

Preparación del equipo

Al poner en servicio la unidad, preste atención a las pautas siguientes.

- Revise que esté apagada la alimentación a la unidad y que la misma esté a temperatura ambiente.
- No bloquee ni cubra ninguna abertura de la unidad.
- No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
- Mantenga el cable alejado de las superficies calentadas.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador.
- Ponga la unidad sobre una mesa firme y nivelada u otra superficie de trabajo.

Revise que el voltaje de línea corresponda con el voltaje indicado en la etiqueta de especificaciones de la unidad.

Apague el interruptor basculante (encendido On/Off). Conecte la unidad a la fuente de alimentación.

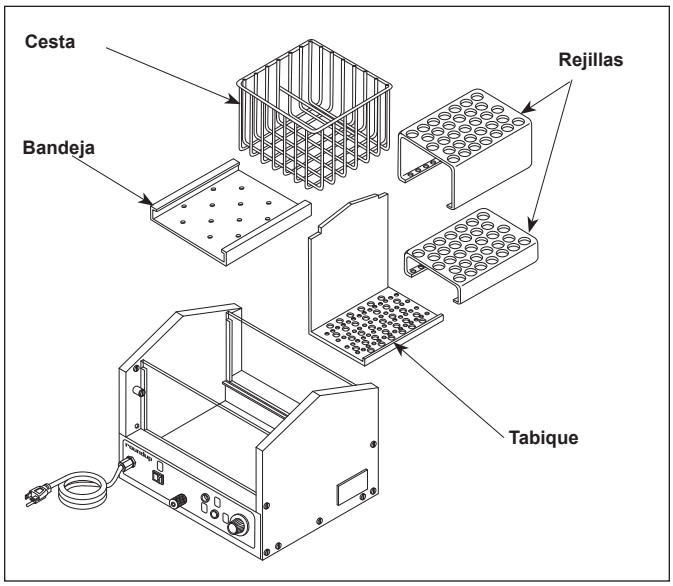


Figura 1. Componentes del sistema para hot dogs (se muestra el modelo HDH-3)

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

Todas las conexiones eléctricas deben estar de acuerdo con los códigos eléctricos locales y cualquier otro código aplicable.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO. SI NO SE SIGUEN LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL PODRÍA OCASIONAR LESIONES SERIAS O FATALES.

- **Este aparato necesita conexión a tierra.**
- **No modifique el enchufe del cable de alimentación eléctrica. Si no encaja en el receptáculo, pida a un electricista capacitado que instale un receptáculo adecuado.**
- **No use un cable de extensión con este aparato.**
- **La unidad debe conectarse a tierra según los códigos eléctricos locales para evitar la posibilidad de choque eléctrico. Necesita un receptáculo conectado a tierra con líneas eléctricas separadas, protegidas por fusibles o disyuntor de capacidad nominal correcta.**
- **Confirme con un electricista capacitado si tiene alguna duda en cuanto a la conexión a tierra correcta de este aparato.**

OPERACIÓN

Instrucciones de operación

1. Retire o deslice la cubierta superior para abrirla.
2. Vierta 5.6 litros (7 cuartos de galón) de agua corriente limpia dentro de la fuente para agua (Figura 2). Hay una línea de llenado estampada en el interior de la fuente.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

No vierta agua más caliente que 48°C (120°F) dentro de la unidad fría. El vapor resultante puede causar lesiones físicas.

NOTA: El uso de agua caliente acortará el tiempo que tarda la unidad en llegar a la temperatura operativa.

3. Cargue la unidad con el producto e instale o cierre la cubierta.
4. Encienda el interruptor basculante (encendido On/Off).
5. Gire la perilla del termostato totalmente hacia la derecha (calor máximo) y se encenderá la luz indicadora. Cuando se llegue a la temperatura seleccionada, se apagará la luz del indicador de calor.
6. El agua comenzará a vaporizarse en unos 30-40 minutos (o antes si se usó agua caliente inicialmente). El producto estará totalmente caliente y listo para servir dentro de 15-20 minutos después de comenzar el proceso de vaporizar.
7. Cuando esté listo el producto para servir, gire la perilla del termostato a 82°C (180°F) para mantenerlo a la temperatura apta para servir.

NOTA: El volumen, las preferencias y la experiencia determinarán qué temperatura se adapta mejor a su operación.

8. Para retirar el producto de la unidad, levante un lado de la cubierta superior y deje que descanse en la posición vertical. Usando tenazas o un utensilio similar, levante el producto para extraerlo y cierre la cubierta.

NOTA: Mantenga cerrada la cubierta a menos que quite o ponga productos.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

Mantenga la cara alejada de la cubierta y la abertura al sacar producto de la unidad. Puede escapar vapor y causar lesiones físicas.

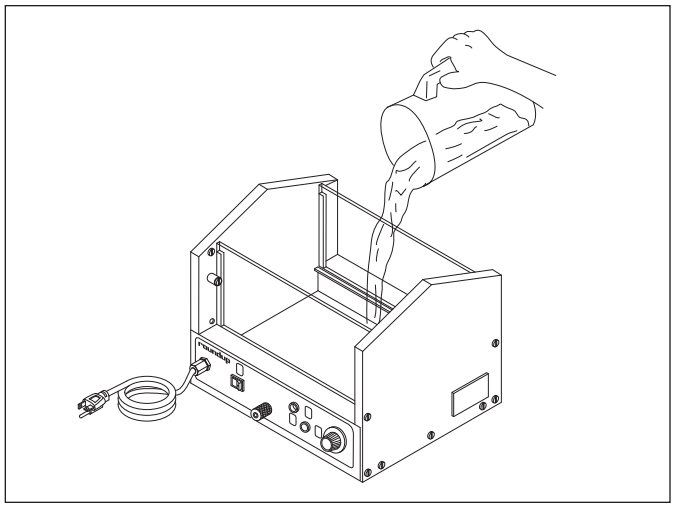


Figura 2. Llenado de la bandeja con agua

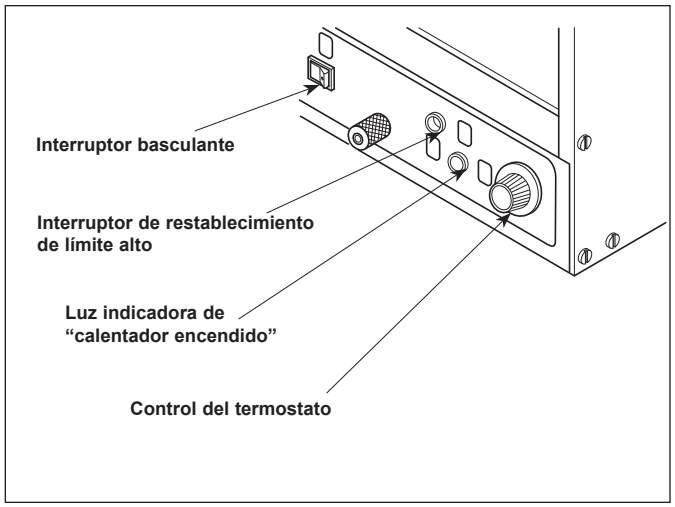

Interruptor basculante
Interruptor de restablecimiento de límite alto
Luz indicadora de "calentador encendido"
Control del termostato

Figura 3. Controles

Botón de restablecimiento de límite alto

El termostato de límite alto apagará la alimentación eléctrica al calentador y los circuitos de control si se sobrecalienta la unidad. Para restablecer este termostato, permita tiempo suficiente (10-15 minutos) para que se enfríe la unidad, luego presione el botón de restablecimiento ubicado en la parte delantera de la unidad (Figura 3).

Si la unidad necesita restablecerse continuamente, diríjase a la Agencia de Servicio Autorizado de Roundup.

MANTENIMIENTO

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

Los agentes limpiadores con cloruros y fosfatos (p. ej. blanqueador, desgrasadores o detergentes) podrían causar daño permanente al equipo de acero inoxidable. El daño generalmente es en forma de decoloración, opacamiento del acabado superficial del metal, horadaciones, huecos, agujeros o grietas. Este daño es permanente y no está cubierto por la garantía. Se recomiendan los consejos siguientes para el mantenimiento del equipo de acero inoxidable.

- **Always use soft, damp cloth for cleaning, rinse with Siempre use un paño suave y húmedo para limpiar, enjuagar con agua limpia y secar. Cuando sea necesario, siempre frote en la dirección de las líneas de pulido del metal.**
- **La limpieza de rutina debe realizarse todos los días con jabón, detergente de amoníaco y agua.**
- **Las manchas deben limpiarse con esponja y una solución de vinagre.**
- **Las marcas de dedos y otras marcas deben frotarse con agua y jabón.**
- **Las manchas de agua dura deben limpiarse con esponja y una solución de vinagre.**

⚠ ADVERTENCIA ⚠

Apague la unidad, desconecte la fuente de alimentación y deje que se enfríe la unidad antes de dar servicio o mantenimiento a la misma.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

No use limpiadores ni materiales abrasivos. El uso de éstos puede ocasionar daños al acabado de acero inoxidable.

Limpieza diaria

La unidad requiere una cantidad mínima de mantenimiento. Para asegurar el funcionamiento correcto, limpie la unidad al terminar cada jornada de servicio.

1. Gire la perilla del termostato totalmente hacia la izquierda a la posición apagada.

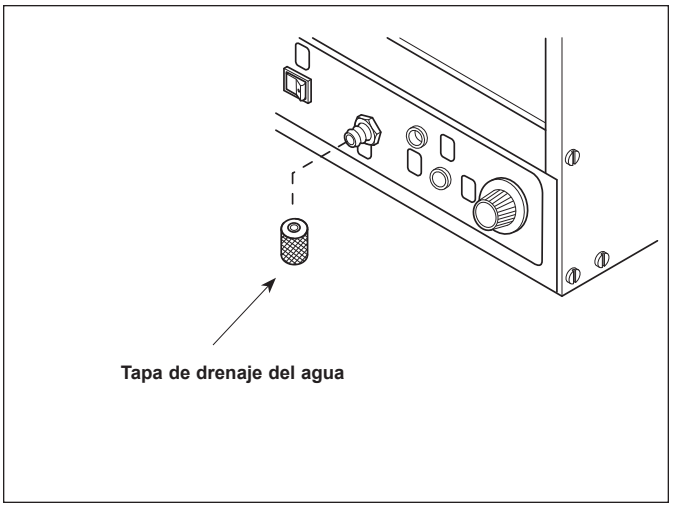


Figura 4. Drenaje de agua de la unidad

2. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y deje enfriarse la unidad a temperatura ambiente antes de proceder.
3. Retire y lave las cestas, rejillas y bandejas de soporte en agua y jabón, enjuáguelas y séquelas.
4. Retire la tapa de drenaje (Figura 4) y deje que escurra toda el agua de la unidad.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

Si se drena el agua estando caliente la unidad puede causar lesiones físicas.

5. Use una toalla o un paño grueso para quitar toda el agua restante de la fuente, luego lávela y séquela.
6. Lave las superficies de vidrio, por dentro y por fuera, con un paño limpio.
7. Lave y seque todas las superficies de la unidad.
8. Vuelva a instalar todas las piezas.

NOTA: Si no se limpian y secan correctamente los componentes mencionados más arriba antes de volver a armar la unidad, puede ocasionar la acumulación de agua/humedad durante la noche. Esto puede causar daño permanente al acabado del equipo y sus accesorios. Este daño no está cubierto por la garantía.

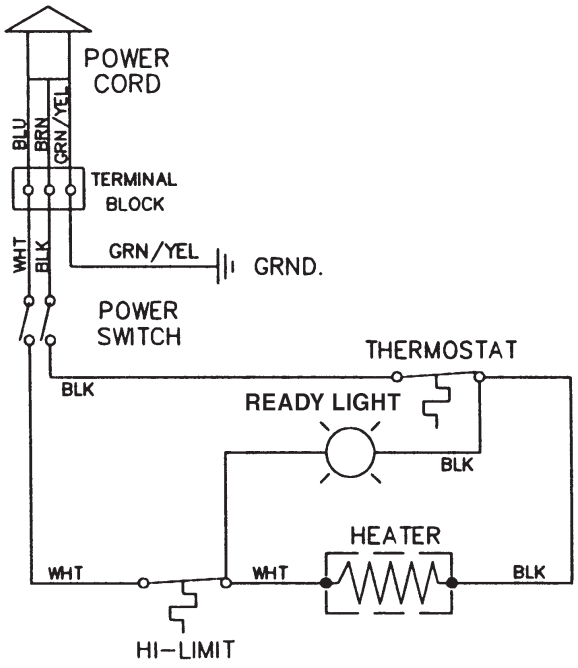
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA ⚠

Para evitar posibles lesiones físicas y/o daños a la unidad, el personal de servicio calificado es quien debe realizar la inspección, prueba y reparación del equipo eléctrico. La unidad debe desenchufarse al darle servicio.

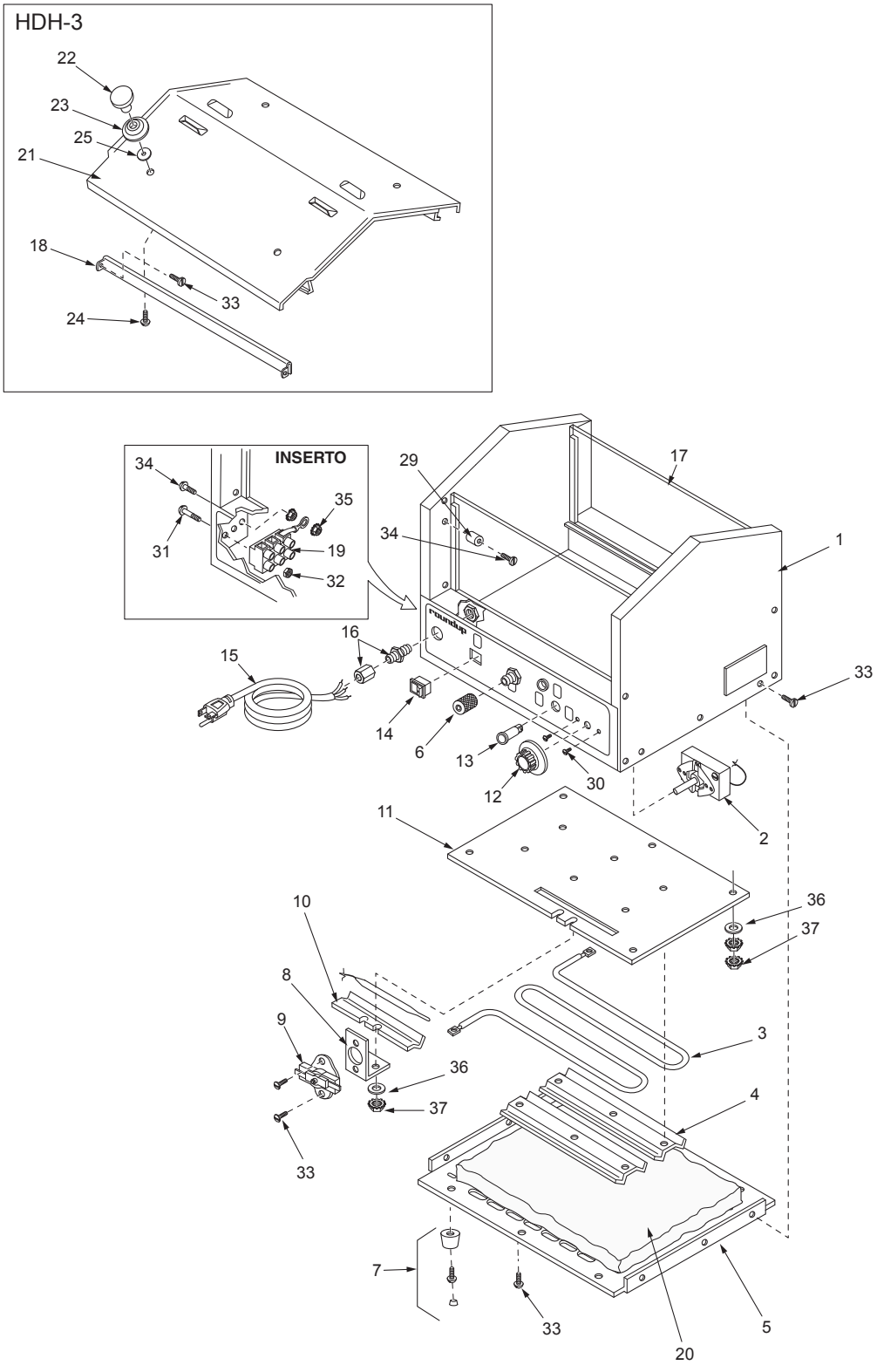
Problema	Causa posible	Corrección
La unidad no calienta. La luz indicadora de calor no se enciende.	No hay corriente.	Revise que esté enchufado el cable de alimentación en el tomacorriente adecuado. Revise el fusible o el disyuntor.
	Tomacorriente inoperante.	Enchufe el cable de alimentación en otro tomacorriente adecuado.
	Se disparó el termostato de límite alto.	Restablezca el termostato de límite alto.
	El termostato de límite alto está inoperante.	Cambie el termostato de límite alto.
	Cable o enchufe inoperante.	Cambie el cable de alimentación.
	Termostato inoperante.	Cambie el termostato.
No hay calor o es insuficiente. Está encendida la luz del indicador de calor.	Elemento calentador inoperante.	Cambie el elemento calentador.
	Termostato inoperante.	Cambie el termostato.
El agua sigue hirviendo después de fijar la perilla de control de temperatura en el nivel bajo.	Termostato inoperante.	Cambie el termostato.

DIAGRAMA DE CABLEADO



PIEZAS DE REPUESTO

Piezas en común de los modelos HDH-3 y HDH-3DR



PIEZAS DE REPUESTO (continuación)

Piezas en común de las series HDH-3 y HDH-4

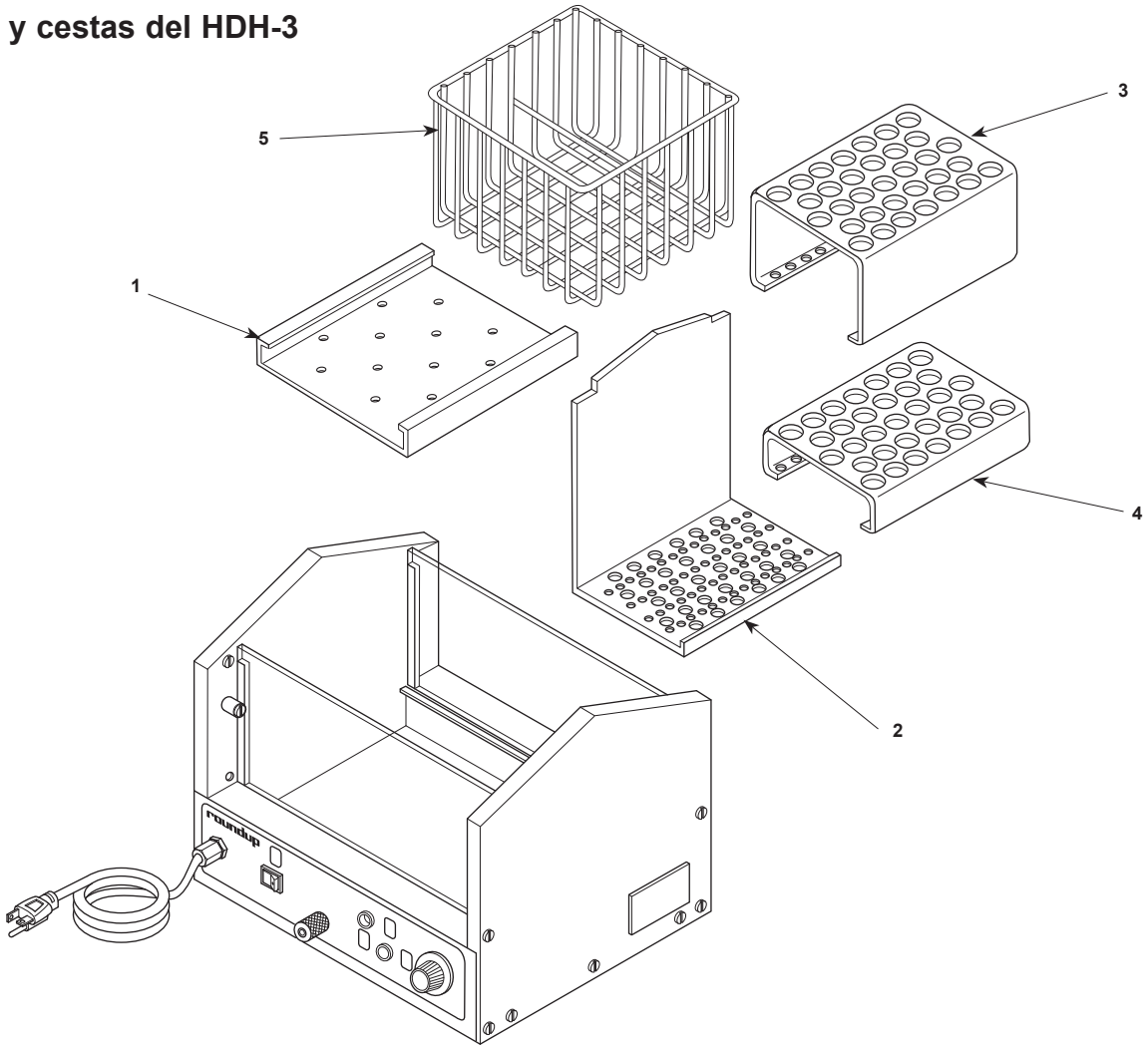
Artículo	Núm. de pieza.	Descripción	Cant.
1	0010896	Ens. del alojamiento de la fuente (Serie HDH-3)	1
2	403K111	Termostato	1
3	4030230	Elemento calentador, 120V	1
	4030234	Elemento calentador, 230V	1
4	0500556	Retén, elemento calentador	2
5	0020973	Soldadura de la placa base	1
6	0011652	Ens. de la tapa de drenaje	1
7	210K230	Tope, juego de pata de 1 pulgada [2.5 cm] (juego de 4)	1
8	0501700	Soporte, termostato de límite alto	1
9	4030291	Termostato, límite alto	1
10	0501768	Tapa de retención, Bombilla	1
11	0502160	Placa, difusor	1
12	2100144	Perilla, termostato (F°)	1
	2100226	Perilla, termostato (C°)	1
13	4060323	Luz indicadora, 120V	1
	4060229	Luz indicadora, 230V	1
14	4010151	Interruptor basculante, encendido On/Off, 120V	1
	4010137	Interruptor basculante, encendido On/Off, 230V	1
15	0700463	Cable de alimentación, NEMA 5-15P, 120V	1
	0700453	Cable de alimentación, CEE 7/7, 230V	1
	0700354	Cable de alimentación, Australia	1

Artículo	Núm. de pieza.	Descripción	Cant.
16	040K251	Juego de alivio de tensión	1
17	0900200	Panel de vidrio	2
18	0501678	Retén, vidrio superior	2
19	7000136	Juego de bloque terminal (incl. núms. 31 y 32)	1
20	0400240	Aislamiento	1
21	0010897	Ensamblaje de la cubierta superior (incl. núms. 22, 23, 25) (Serie HDH-3)	1
22	2100145	Perilla, tapa	4
23	7000166	Resguardo, dedo (Incl. núms. 24 y 25)	4
24	310P177*	Perno, 10/-325 x 15.9 mm (5/8 de pulgada)	1
25	0503383	Separador, resguardo para el dedo	4
29	212P140	Separador, redondo (Serie HDH-3)	1
30	306P104	Tornillo, #6-32 x 6.4 mm (1/4 de pulgada)	1
31	306P123	Tornillo, #6-32 x 6.4 mm (7/8 de pulgada)	1
32	306P130*	Tuerca, hexagonal, KEPS, #6-32	1
33	308P103*	Tornillo, #8-32 x 6.4 mm (1/4 de pulgada)	30
34	308P105*	Tornillo, #8-32 x 6.4 mm (1/2 de pulgada)	5
35	308P143*	Tuerca, hexagonal, KEPS, #10-32	2
36	310P140*	Arandela, #10	24
37	310P146*	Tuerca, hexagonal, KEPS, #10-32	13
38	1000913	Etiqueta, control	1
NS	0700488	Juego de cables	1

* Se vende solamente en cantidades de 10.

PIEZAS DE REPUESTO (continuación)

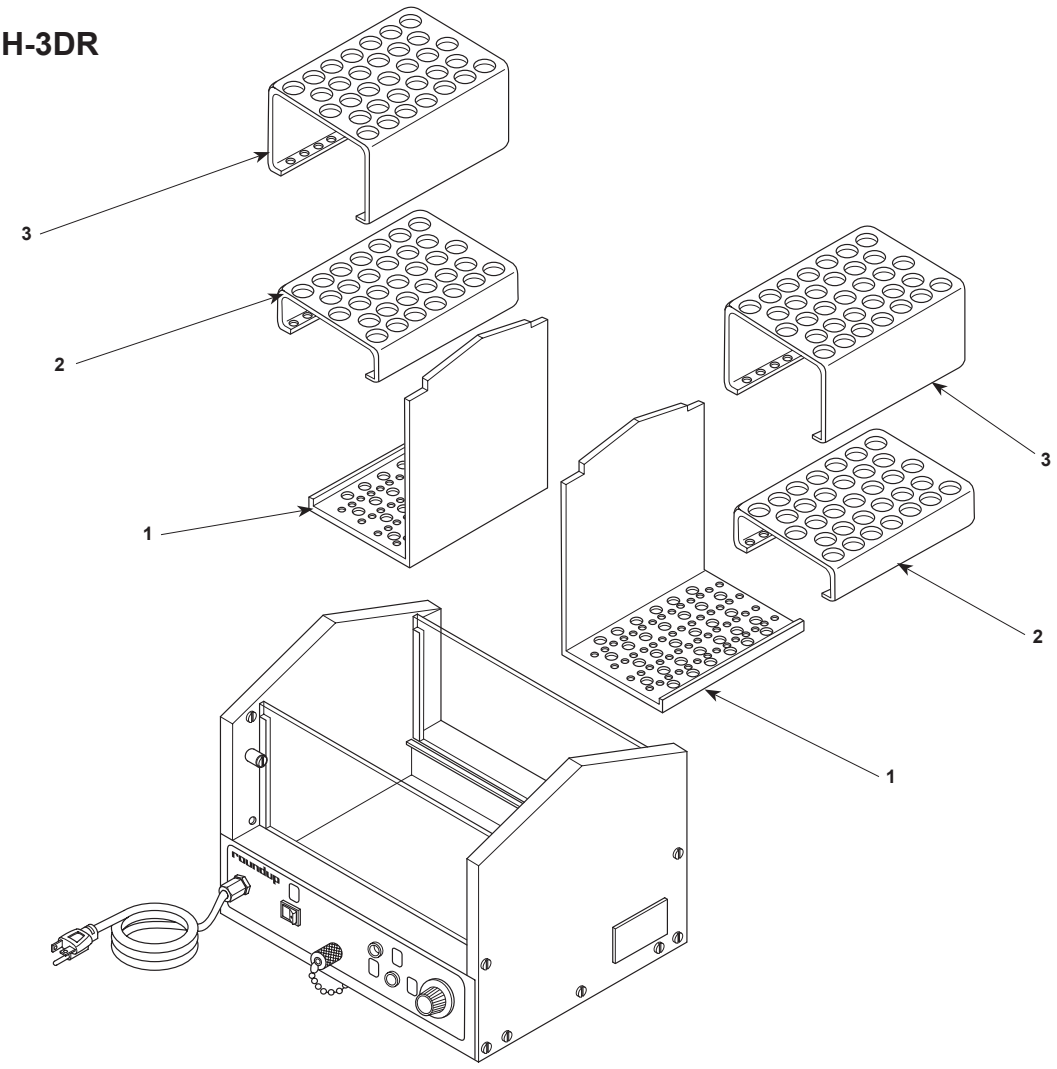
Rejillas y cestas del HDH-3



Artículo	Núm. de pieza.	Descripción	Cant.
1	0501687	Bandeja de soporte	1
2	0501750	Tabique	1
3	0501749	Rejilla para salchichas, superior	1
4	0501776	Rejilla para salchichas, inferior	1
5	0800223	Cesta para panes	1

PIEZAS DE REPUESTO (continuación)

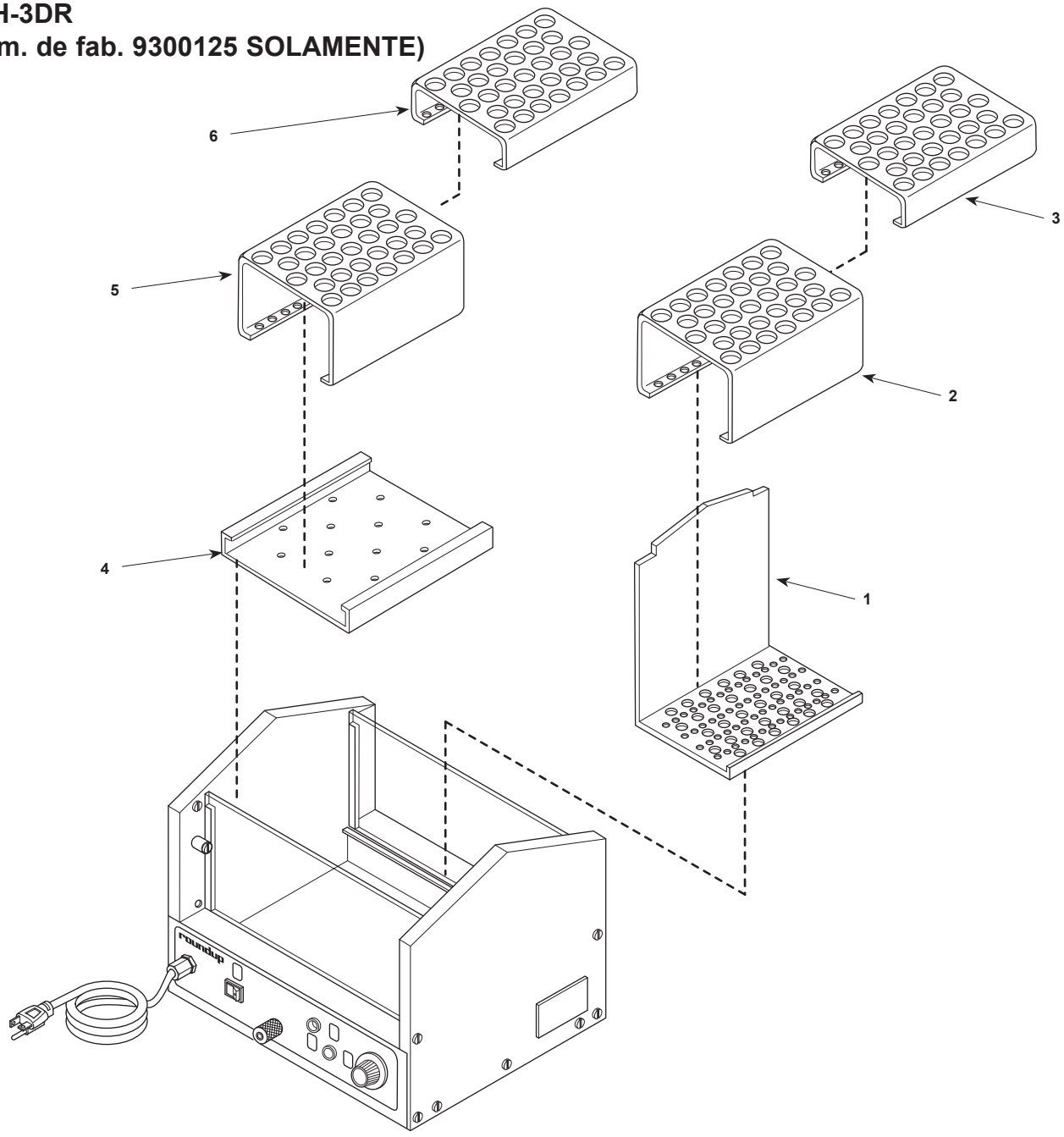
Rejillas del HDH-3DR



Artículo	Núm. de pieza.	Descripción	Cant.
1	0502832	Tabique	2
2	0501963	Rejilla para salchichas, inferior	2
3	0501962	Rejilla para salchichas, superior	2

PIEZAS DE REPUESTO (continuación)

HDH-3DR
(Núm. de fab. 9300125 SOLAMENTE)



Artículo	Núm. de pieza.	Descripción	Cant.
1	0501750	Tabique	1
2	0501749	Rejilla superior para salchichas (pequeña)	1
3	0501776	Rejilla inferior para salchichas (pequeña)	2

Artículo	Núm. de pieza.	Descripción	Cant.
4	0501687	Bandeja de soporte	1
5	0501962	Rejilla superior para salchichas (grande)	1
6	0501963	Rejilla inferior para salchichas (grande)	1

GARANTÍA LIMITADA

El equipo fabricado por Roundup Food Equipment Division de A.J. Antunes & Co. incorpora los mejores materiales disponibles y se ha elaborado según normas de alta calidad. Estas unidades están garantizadas como exentas de defectos mecánicos y eléctricos por un plazo de un año desde la fecha de compra o 18 meses desde el envío de la fábrica, lo que se cumpla primero, bajo condiciones de uso y servicio normales, además cuando se instale según las recomendaciones del fabricante.
Para asegurar el funcionamiento correcto continuado de las unidades, siga el procedimiento de mantenimiento descrito en el Manual del propietario.

1. Esta garantía no cubre el costo de instalación ni defectos causados por almacenamiento o manipulación indebidos, antes de colocar el equipo. Esta garantía no incluye cargos de sobretiempo ni trabajo efectuado por personal o agencias de servicio sin autorización. Esta garantía no cubre el mantenimiento normal, calibración o ajustes regulares según se especifica en las instrucciones de uso y mantenimiento de este manual, como tampoco cubre la mano de obra necesaria para mover objetos adyacentes para obtener acceso al equipo. Esta garantía no cubre elementos consumibles como la lámina de liberación de la platina y las envolturas de la correa transportadora. **Esta garantía no paga por gastos de viaje, millas ni ningún otro cargo para que una agencia de servicio autorizado llegue donde se encuentra el equipo.**

2. Roundup se reserva el derecho de efectuar cambios de diseño o agregar mejoras a cualquier producto. El derecho siempre se reserva para modificar equipo debido a factores fuera de nuestro control y por reglamentaciones gubernamentales. Los cambios para actualizar equipo no constituyen cargos de la garantía.

3. **Si se daña el equipo en tránsito, el comprador debe hacer un reclamo directamente a la empresa de transportes. Debe realizarse una inspección rigurosa del despacho tan pronto llegue y debe tomarse nota de los daños visibles al recibirlo de la empresa de transportes. El daño debe reportarse a la empresa de transportes. Este daño no está cubierto por esta garantía.**

4. Los cargos de la garantía no incluyen flete o impuestos de consumo, municipales u otros de ventas o uso. Todos los cargos de flete e impuestos son de responsabilidad del comprador.

5. ESTA GARANTÍA ES EXCLUSIVA Y REEMPLAZA TODA OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUIDAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN PARTICULAR, CADA UNA DE LAS CUALES QUEDA DENEGADA EXPRESAMENTE POR LA PRESENTE. LOS RECURSOS DESCRITOS MÁS ARRIBA SON EXCLUSIVOS Y, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, SERÁ ROUNDUP RESPONSABLE DE PERJUICIOS ESPECIALES, CONSECUENCIALES O FORTUITOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE O LA DEMORA EN CUMPLIR ESTA GARANTÍA.

A.J. Antunes & Co.
ISO 9001 CERTIFIED

180 Kehoe Blvd. • Carol Stream, Illinois 60188

Teléfono (630) 784-1000 • FAX (630) 784-1650
Línea gratis 1-877-392-7854 (en EE.UU. y Canadá)
www.ajantunes.com